

Épices, herbes aromatiques, Chutney... et si vous donniez du relief à vos préparations pour sublimer vos recettes ?

Apporter du croquant, une pointe d'acidité...c'est le petit plus qui fait la différence et qui apporte de l'originalité et du « Peps » à vos plats !



### DURÉE :

2 jours / 14 heures

14 heures en Présentiel



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Différencier** les condiments
- **Déterminer** les saveurs du condiment pour chaque plat
- **Définir** l'ingrédient de la recette à travailler en condiment
- **Choisir** la texture du condiment appropriée à chaque recette



### PUBLIC VISÉ ET

#### PRÉREQUIS :

-Cuisiniers-Personnel polyvalent de restauration-Préparateurs Snacking  
-Aucun prérequis



### CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Présentation des différentes familles de condiments**
  - Les Chutneys
  - Les Relish
  - Les Pickles
  - Les Marmelades
  - Les Épices
  - Les Herbes aromatiques
- **Travail autour des contrastes pour sublimer la saveur d'un plat**
  - Connaissance du Sucré/Salé
  - Connaissance de l'Acide/Amer
  - Connaissance de l'Aigre-Doux
- **Donner une identité à un plat classique**
  - Perfectionnement de recettes classiques

#### Quelques préparations à titre d'exemple :

Les recettes sont réalisées sur mesures et définies avec le client en amont de la formation en fonction, de la saison, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement

- Quasi de veau rôti aux girolles, condiment framboise/échalotes/Xérès
- Filet de loup au fenouil condiment rhubarbe/olive...

#### ▪ **Le condiment comme élément de texture du plat**

- Connaissance des différentes textures (Croquant, crémeux, mousseux, ...)

#### Quelques préparations à titre d'exemple :

Les recettes sont réalisées sur mesures et définies avec le client en amont de la formation en fonction, de la saison, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement

- Fraicheurs de moules céleris/gingembre, crumble algues/Sésame
- Saint-Jacques rôties, gel citron vert/piment d'Espelette...

#### ▪ **Mise en application, production de recettes et condiments**

- Maîtrise de la rédaction de fiche technique
- Atelier créatif (chaque participant imaginera des recettes de condiment)
- Maîtrise des règles HACCP (conservation, DLC, stockage,...)



### DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :

5 à 6 semaines

Nous contacter pour plus de renseignements



### ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.

Référent handicap (1)



### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert (chef de cuisine) en cuisine du monde



### TARIF HT :

NOUS CONSULTER



### CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr